#### Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimierten Mengen an Energie und Nährstoffen fördert sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Schülern. Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Durch unsere Speiseplanung und schonende Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht.

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

#### Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt hinzugefügt worden. Wir setzten uns für Sie eingehend mit dem Thema "Allergenen" auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

#### So erkennen Sie unsere (BIO)-Kennzeichnung:

Wo (BIO) drauf steht, ist auch (BIO) drin!

Mit der BO-Komponente, die mit dem BO-Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.









Damit können Sie über das Smartphone oder Tablet Ihre Bestellungen vornehmen. Der Clou dabei ist: Sie installieren keine App aus dem Store. Mit nur wenigen Klicks können Sie unsere Web-Bestell-App wie eine ganz gewöhnliche App auf Smartphone oder Tablet einrichten.

Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des QR-Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.



## Salate je 5,10 EUR

Salat 1

Salatvariation mit Hähnchen<sup>(e,2,4,6</sup> (300 g), dazu French-Dressing<sup>(c,g,l,j</sup> (75 ml)

Salat 2

**S2** 

Salatvariation mit Mozzarella und Rucola<sup>(g)</sup> (300 g), dazu Balsamico-Dressing<sup>(2,3,1)</sup> (75 ml)

#### Neueröffnung!!! Bistro – Regio Menü Bitterfeld

Ab Juni 2024 bieten wir von Montag – Freitag 08.00 – 14.00 Uhr unsere Speisen nun auch in unserer Betriebsstätte an.

Täglich ein reichhaltiges, frisches Frühstücks- und Mittagsangebot.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

 $\textbf{AUSGEWOGEN} \cdot \textbf{REGIONAL} \cdot \textbf{FRISCH}$ 



Täglich im Einsatz für unsere Kunden.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von





Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter www.bestellung-regio-menü.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0 Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 30. Juni 2024

# Juniorspeiseplan

#### Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr, per App oder Online.

Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.

Persönlich sind unsere Mitarbeiter in der Bestellannahme wochentags von 06:30 – 14:30 Uhr für Sie da.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten. Reklamationen nur am Liefertag! Lieferung in Assiette / Thermoport bleibt vorbehalten.

#### RegioMenü GmbH

Chloratstraße 1 06749 Bitterfeld-Wolfen

Telefon 03493 / 51 67 9 - 0
Fax 03493 / 51 67 9 - 10

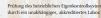
Mail kontakt@regio-menue.de
Web www.regio-menü.de











-	V	13	以此 2年 以 10年 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11	ALL ALLS COUNTY	REAL PROPERTY.		9 7	1	11 11 11 11 11
ı			Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €			Junior Menü A
	Montag	03.06.	Eierstichsuppe(al.c.g.i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel- Pudding <sup>(3)</sup>	Würstchengulasch <sup>(2,4,6,a)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g</sup> , dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup>	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) <sup>(al.g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(g)</sup>	Mini-Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,1)</sup> mit Senf <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(3,4,1)</sup> mit Essig & Öl und Garnitur	Montag	17.06.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding <sup>(a</sup>
	Dienstag	04.06.	Eierkuchen <sup>(a),c,g</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1</sup> , dazu Apfelmus	Schupfnudelpfanne <sup>(a),c</sup> mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße <sup>(a),g</sup> , dazu Apfelmus	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel <sup>(al.c.</sup> , Remoulade <sup>(3,7,al.c.g.)</sup> , Salat, Tomate und Gurke	Dienstag	1806.	Eierkuchen <sup>(al.c.g</sup> mit Apfelmus
I	Mittwoch	.90.50	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,a),g,i</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c</sup> mit Soße <sup>(a1</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1</sup> und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria"(2,a1,a3,g mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	Milchreis <sup>(g</sup> mit Beerengrütze <sup>(a)</sup>	Mittwoch	19.06.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch <sup>(2,4,6</sup> dazu Obst
I	Donnerstag	.90.90	Schokopudding-Suppe <sup>(g</sup> mit Zwieback <sup>(a1, a3, g, f</sup>	Jägerschmaus <sup>(al.)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Rotkohl-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel <sup>[a]</sup> ,a4,c,g (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>[a]</sup> und Kartoffeln	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(a1,c</sup> auf Nudelsalat <sup>(5,a1,c,g,j</sup> Essig & Öl, Garnitur	Donnerstag	20.06.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g</sup> mit Hähnchenbruststreife Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost
	Freitag	07.06.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a)</sup> mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke <sup>(9</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a),d</sup> mit Kräutersoße <sup>(a)</sup> und Reis, dazu Monsterbacke <sup>(g</sup>	eig-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i</sup> ) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke <sup>(g</sup>	Dönerteller mit Nudeln <sup>(2,4,2,a),c,a,h)</sup> , Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag	21.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i</sup> , Fruchtzwerg <sup>(g</sup>
	Montag	10.06.	Geflügelfleischklößchen- suppe <sup>(a)</sup> mit Vollkornudeln <sup>(a)</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>(a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,4,6,j</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,g)</sup>	Mini-Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Senf <sup>(i)</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(3,4,i)</sup> mit Essig & Öl und Garnitur	Montag	24.06.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j</sup>
	Dienstag	11.06.	Spargelcreme- suppe <sup>la1,g</sup> mit Fleischklößchen (Schwein und Rind) <sup>(2,a1,c</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a)</sup> mit Paprika und Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree <sup>(9)</sup>	Blumenkohl-Käse- Knusperstern <sup>(a1,c,g,i</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i</sup> und Kartoffeln	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel <sup>(al.c</sup> , Remoulade <sup>(3,7,al.c,g,j</sup> , Salat, Tomate und Gurke	Dienstag	25.06.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,1</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn- Brot <sup>(a1,a2</sup>
, V	2.00 eggie	Day	Milchreis <sup>(g</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g</sup> mit Spinat <sup>(a)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung (al.c.g.) und fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße (al., dazu Apfelmus	Milchreis <sup>(g</sup> mit Beerengrütze <sup>(a)</sup>	Mittwoch	26.06.	Grießbrei <sup>(al.g.</sup> mit Kirschkompott
	Donnerstag	13.06.	Wirsingkohleintopf <sup>a1</sup> mit Schweinefleisch, dazu Rote Beete <sup>(5</sup>	Königsberger Klopse <sup>(al,c</sup> mit Kapernsoße <sup>(al,g</sup> und Kartoffeln, Rote Beete <sup>(5</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c</sup> mit (a) Broccoli-Soße <sup>(a1,g,j</sup> , Rote Beete <sup>(5</sup>	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(a1,c</sup> auf Nudelsalat <sup>(5,a1,c,g,j</sup> Essig & Öl, Garnitur	Donnerstag	27.06.	Linsensuppe <sup>(a1,i</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6</sup> und Gurkensalat
	Freitag	14.06.	Linsensuppe <sup>(a1,j</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Hähnchengulasch <sup>(a1</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup> und Fruchtjoghurt <sup>(g</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>®</sup> mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt <sup>®</sup>	Dönerteller mit Nudeln <sup>(2,4),a1,c<sub>9</sub>,ht</sup> , Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag	28.06.	Möhreneintopf <sup>(a)</sup> mit Schweinefleisch, Obst
		TINE S	HE WILLIAM SHE		THE PARTY OF THE				福田田田田

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Montag 17.06.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding <sup>(a</sup>	Nudeln <sup>(a),c</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,a),g</sup> (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille-Pudding <sup>(g)</sup>	Eipatty <sup>(c,g,i</sup> mit ( <u>Mo</u> ) - Spinat <sup>(g,i,j</sup> und Salzkartoffeln	Mini-Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,1</sup> mit Senf <sup>(1)</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(2,4,1</sup> mit Essig & Öl und Garnitur
Dienstag 1806.	Eierkuchen <sup>(a),c,g</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(al.)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(9)</sup> , dazu Apfelmus	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel <sup>[a],c</sup> , Remoulade <sup>[3,7,a],c,g,]</sup> , Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 19.06.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i</sup> , dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,i</sup> mit Soße <sup>(a1</sup> , Rotkohl <sup>(7</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln <sup>(a),c</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a),a,3,f,</sup> , Paprika und Creme Fraiche <sup>(g)</sup> , dazu Obst	Milchreis <sup>(g</sup> mit Beerengrütze <sup>(a)</sup>
Donnerstag 20.06.	Würzige Gyrossuppe <sup>(al.g</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,j</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c</sup> , dazu Rotkohl-Rohkost	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g</sup> (Süßspeise aus Pfann- kuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(g</sup>	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(a),c</sup> auf Nudelsalat <sup>(5,a),c,g,j</sup> Essig & Öl, Garnitur
Freitag 21.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i</sup> , Fruchtzwerg <sup>(9</sup>	Seelachs-Nuggets <sup>(5,6,a1,d,g</sup> mit DillsoBe <sup>(a1</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg <sup>(g</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1</sup> , dazu Fruchtzwerg <sup>(g</sup>	Dönerteller mit Nudeln <sup>(2,4,7,a),c,g,M</sup> , Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 24.06.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art"(a1,i mit Suppengrün und Wiener Würstchen (1,2,3,4,6,i,j	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,ij</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g</sup>	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry <sup>(a1,g)</sup> mit Popularia (Inkareis)	Mini-Wiener Würstchen <sup>(2,4,6,i)</sup> mit Senf <sup>(i)</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>(2,4,i)</sup> mit Essig & Öl und Garnitur
Dienstag 25.06.	Nudelsuppe(al.c.i mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn- Brot <sup>(al.a2</sup>	Hähnchenbrust "Wiener Art" (a).c mit Soße (a), buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln(al.c.g mit (1900)-Apfelmus	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel <sup>(a),c</sup> , Remoulade <sup>(3,7,a),c,a)</sup> , Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 26.06.	Grießbrei <sup>(al.g</sup> mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Kirschkompott	Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k</sup> mit Dillsoße <sup>(a1</sup> und Naturreis (Vollkorn)	Milchreis <sup>(g</sup> mit Beerengrütze <sup>(a)</sup>
Donnerstag 27.06.	Linsensuppe <sup>(a1,i</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6</sup> und Gurkensalat	Gekochte Eier <sup>ic</sup> in Senfsoße <sup>[a],j</sup> mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch <sup>(a1,c</sup> (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln <sup>(a1</sup> , dazu Gurkensalat	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(a),c</sup> auf Nudelsalat <sup>(5,a),c,g,j</sup> Essig & Öl, Garnitur
Freitag 28.06.	Möhreneintopf <sup>(a)</sup> mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet <sup>(a1,cd,j</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1</sup> und Reis, dazu Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,l</sup> mit gebratenen Pesto-Gnocci <sup>(a1,c,g,h1</sup>	Dönerteller mit Nudeln <sup>(2,4,7,8),4,5,9),1</sup> , Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker, (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

loitoro	Inhaltskennzeichnunge	m.
ertere	innaitskennzeichnunge	en:

Abbestellungen können am Liefertag bis 7.3	30 Uhr erfolgen. Unsere Speisen sind zum s	sofortigen Verzehr bestimmt.





🌓 vegan (ohne Tierprodukte) - 📯 besonders geeignet für Krippenkinder - 🍑 kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

### Bestellschein

				Zugangsdate
erhalten 9	Sie üher u	insere Rest		

Name	
Vorname	
Einrichtung / Schule	
	1
KD-Nr.	Klasse
0.1.5.1.	
Ort der Ferienbetreuung	

_	_	_	_						
	03.0	6.2024	- 07.0	5.2024					
	Α	В	Veg	Kalt	S				
Мо									
Di									
Mi									
Do									
Fr									
	10.0	6.2024	- 14.0	5.2024					
	Α	В	Veg	Kalt	S				
Мо									
Di									
Mi									
Do									
Fr									
	17.06.2024 - 21.06.2024								
	Α	В	Veg	Kalt	S				
Мо									
Di									
Mi									
Do									
Fr									
	24.0	6.2024	- 28.0	5.2024					
	Α	В	Veg	Kalt	S				
Мо									
Di									
Mi									
Do									